



[Webinaire]



ELABORER DES PRODUITS NATURELS ET PLUS SAINS GRACE A LA TECHNOLOGIE HAUTES PRESSIONS

La technologie hautes pressions est une méthode de conservation en plein essor qui s'inscrit dans une tendance de naturalité, une démarche de clean label. Permettant de pasteuriser « à froid », elle présente l'avantage de garantir la sécurité sanitaire des produits, et d'améliorer leur durée de conservation tout en préservant leurs propriétés organoleptiques et nutritionnelles.

MARDI 19 JANVIER 2021 - DE 10H À 11H - VENEZ DECOUVRIR :

1) Le principe, les effets et les applications de la technologie hautes pressions

Avec un focus sur :

2) Les possibilités de développement de produits plus sains et naturels qu'offre cette technologie révolutionnaire

Présenté par :

3) HiFoodTec : plateforme industrielle proposant le traitement « à façon » des denrées alimentaires par hautes pressions & Celabor : centre de recherche proposant un support de Recherche & Développement pour valider la technologie sur les produits.

Un temps d'échange sera proposé à la fin du webinaire.

INSCRIPTION : [ici](#)

Des questions ? Contactez info@hifoodtec.be